

BOL

• Receitas

• Dicas

• Técnicas

• Passo-a-passo

PEGUE & FAÇA

+ PÁGINAS + CONTEÚDO - PREÇO

Com: **Lucas Piubelli**

Especial



**DECORAÇÃO E
MODELAGEM**



Katia

KGM



Acumode a pasta no bolo. Corte o excesso com a carretilha e alise todo o bolo com os alisadores.



SOBREPONDO OS BOLOS



Corte os canos de PVC com a medida da altura do bolo e lave com água e sabão. Introduza o cano no bolo girando até o final. Passe glacê real sobre o bolo. Coloque o outro bolo em cima. Monte os outros da mesma forma.



Por:
Lucas Plubelli

PASTA DE CHOCOLATE

RECEITA

Ingredientes

- 1/4 de xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor
- 1/2 xícara de (chá) de xarope de glucose
- 4 colheres (sopa) de óleo de milho
- 1 colher (sopa) de glicerina
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- aproximadamente 750g de açúcar impalpável



Modo de Preparo

Hidrate a gelatina na água e derreta em banho-maria ou microondas. Adicione o xarope de glucose, o óleo e a glicerina e derreta novamente. Acrescente o chocolate em pó peneirado e um pouco de açúcar impalpável. Coloque o restante do açúcar impalpável na bancada, abra o meio e despeje a massa. Misture até obter uma pasta homogênea.

COBRIR OS BOLOS COM A PASTA DE CHOCOLATE



Cole o bolo em uma base de papelão panamá ou de isopor com glacê real sem deixar sobras. Com a ajuda da espátula, aplique uma película bem fina de gel de confeiteiro ou doce de leite em todo o bolo. Sove a pasta de chocolate até que adquira a elasticidade e faça uma bolinha. Polvilhe a bancada com chocolate em pó e abra-a, com o rolo, com espessura de 5 mm. Enrole a pasta no rolo e desenrole-a sobre o bolo. Acomode a pasta no bolo. Corte o excesso com a carretinha e alise todo o bolo com os alisadores.



SOBREPOR OS BOLOS



Corte os canos de PVC com a mesma medida da altura do bolo e lave com água e sabão. Introduza o cano no bolo girando até o final. Passe glacê real sobre o bolo. Coloque o outro bolo em cima. Monte os outros da mesma forma.



DERRETER O CHOCOLATE

Para derreter o chocolate há 3 métodos diferentes:



BANHO-MARIA

Pique as barras de chocolate e coloque em um recipiente. Leve ao banho-maria até derreter, mexendo de vez em quando. Use recipientes adequados para banho-maria para evitar que respingue água dentro do chocolate. O aquecimento deve ser desligado sempre que começar a criar bolhas na água. Nunca trabalhe com água muito quente - máximo de 50°C (a mão deve suportar o calor).

MICROONDAS

Pique as barras de chocolate e coloque em um recipiente próprio para microondas (os produtos em barras devem ser picados em pedaços pequenos para facilitar o derretimento). Leve ao microondas por 1 minuto na potência média. Retire do microondas, aguarde 10 segundos e retorne ao mesmo por mais 30 segundos, também na potência média. Com a ajuda de uma espátula, verifique se cada pedaço já está mole, se sim, mexa todo o chocolate para homogeneizá-lo, se não, retorne mais uma vez ao microondas por 30 segundos, na potência média, até que amoleça todos os pedaços e mexa totalmente.

DERRETEDEIRAS

Os produtos em barras devem ser picados e colocados na derreteira com o termostato no máximo a 50°C, sem agitação até que se derreta grande parte do chocolate. Neste momento, deve-se ligar o agitador para que se complete o derretimento e homogeneize todo o produto.

TÊMPERA

Os chocolates são elaborados com manteiga de cacau, portanto necessitam de temperagem antes da aplicação.

O ideal é que a temperatura do produto derretido esteja entre 48°C e 50°C. Deve-se então esfriar o chocolate movimentando-o com o auxílio de espátulas até atingir a temperatura ideal (meio amargo 29°C a 30°C, ao leite 28°C e 29°C e branco 27°C a 28°C).

Verifique essa temperatura encostando um pouco deste chocolate na parte inferior dos lábios com o auxílio de um palito de dente.

O chocolate transmitirá uma sensação de frio.

A utilização de um termômetro é ideal para garantir o controle da temperatura. Utilizar o produto logo em seguida.



CAMELO

TEXTURIZAR O CHOCOLATE

COM PLACA TEXTURIZADORA



Despeje o chocolate derretido sobre a placa texturizadora e espalhe com a espátula. Deixe secar até ficar opaco e corte no formato desejado. Leve à geladeira para cristalizar. Retire da placa.

PÉTALAS



Coloque o chocolate derretido no cartucho de papel e faça primeiramente o contorno das pétalas sobre o papel-manteiga. Depois, preencha a parte de cima com chocolate. Leve à geladeira para cristalizar, retire e utilize.

Dica:

para guardar, não retire do papel e armazene em local seco e arejado - o papel ajuda a conservar as peças sem quebrar e possibilita a armazenagem um sobre o outro.



CAMELO

Por:
Lucas Plubelli

RECEITA

Ingredientes

- 700 g de açúcar (cristal claro ou refinado)
- 200 g de xarope de glucose
- 350 ml de água
- 1 colher (sopa) de cremor de tártaro



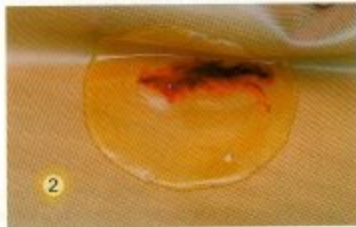
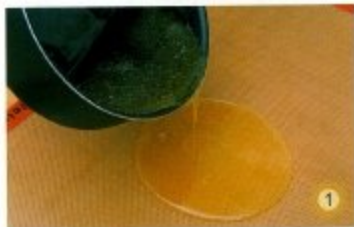
Modo de Preparo

Misture a água, o açúcar, o cremor de tártaro e leve ao fogo até derreter o açúcar. Acrescente o xarope de glucose e deixe no fogo médio, sem mexer, até atingir a temperatura de 145°C. Retire do fogo e dê um choque térmico, na panela, com água fria, para cessar a ebulição. Espere endurecer para utilizar o caramelo.



COLORIR O CAMELO

Despeje o caramelo sobre o silpat e coloque um pouco de corante soft gel na cor desejada. Aperte com o silpat para misturar.



ARMAZENAR

Guarde as peças de caramelo em saquinhos plásticos fechados para não derreter. A durabilidade da peça vai depender da umidade de cada época e região.

Todos os detalhes para uma festa

MODELAR O CAREMELO

ROSA

Tinja o caramelo com corante vermelho, puxe um pedaço e corte com a tesoura. Aline as bordas com as mãos e dê movimento para formar a pétala. Vá juntando as pétalas para formar a rosa.



MODELAR O CAMELO



FOLHAS

Tinja o caramelo com corante soft gel verde e puxe um pedaço. Modele uma folha comprida e texturize no marcador de metal untado com óleo. Faça várias.



MODELAR O CAMELO



ENFEITES

Monte alguns enfeites puxando o caramelo e modelando com as mãos.

BASE

Monte uma base de caramelo e aperte na mesa para dar o formato.



ARRANJO



Cole a rosa na base. Depois, cole as folhas e os enfeites com caramelo.



Bolo de CHOCOLATE



BOLOS

- 4 bolos cobertos com pasta de chocolate: 10 cm, 15 cm, 20 cm, 25 cm de diâmetro por 10 cm de altura.

MATERIAL

- chocolate preto derretido (pág. 13)
- pétalas de chocolate preto (pág. 16)
- placas de chocolate preto texturizadas (pág. 15)
- arranjo de caramelo (pág. 17)
- cartucho de papel-manteiga
- verniz para chocolate

Usando o cartucho de papel com chocolate derretido, decore o primeiro bolo com arabescos. Depois decore o terceiro bolo com ponto perdido. Faça o acabamento entre os bolos com ponto cordão.





Cole as pétalas de chocolate formando flores em volta do último bolo. Faça bolinhas de chocolate derretido no papel-manteiga, deixe secar e cole no miolo das flores.





Cole as placas de chocolate texturizadas em toda volta do segundo bolo. Aplique verniz para chocolate nas placas. Cole o arranjo de caramelo no topo.



BALDE DE GELO



BOLOS

- 1 bolo assado em forma alta com 10 cm de diâmetro por 15 cm de altura.
- 1 bolo redondo com 20 cm de diâmetro por 15 cm de altura.



MATERIAL

- * pasta americana * glacê real * pasta de goma * imitação de cubos de gelo
- * corante soft gel na cor: preto * faca * estecas * boleador * pincel * gel de confeiteiro
- * aerógrafo * corante para aerógrafo na cor prata * cartuchos de papel-manteiga
- * rolo liso * carretilha * cola de CMC * verniz para chocolate * pó dourado
- * pó perolado * álcool de cereais * espátula * gordura hidrogenada



Garrafa: desenforme o bolo alto e corte a tampa. Corte as laterais.



SUMÁRIO

RECEITAS

- 05 - PASTA DE GOMA
PASTA AMERICANA
GLACÊ REAL
COLA DE CMC
- 06 - PASTILHAGEM MEXICANA
IMITAÇÃO DE CUBOS DE GELO
ROCHA DE AÇÚCAR
- 07 - MASSA DE BOLO DE CHOCOLATE
RECHEIO TRUFADO
RECHEIO CREMOSO DE BANANA-PASSA
CREME DE CHOCOLATE
- 08 - SUGESTÃO DE MASSA PARA O MINIBOLO



* TÉCNICAS BÁSICAS

- 09 - MONTANDO OS BOLOS EM ANDARES
- 10 - SOBREPONDO OS BOLOS
- 11 - PASTA DE CHOCOLATE
- 12 - COBRIR OS BOLOS COM A PASTA DE CHOCOLATE
SOBREPONDO OS BOLOS
- 13 - DERRETER O CHOCOLATE
- 14 - TÊMPERA
- 15 - TEXTURIZAR O CHOCOLATE
- 16 - PÉTALAS



* CARAMELO

- 17 - CARAMELO
- 18 - COLORIR O CARAMELO - ARMAZENAR
- 19 - MODELAR O CARAMELO - ROSA
- 20 - MODELAR O CARAMELO - FOLHAS
- 21 - MODELAR O CARAMELO -
ENFEITES - BASE - ARRANJO



* MÃOS À OBRA

- 24 - BOLO DE CHOCOLATE
- 28 - BALDE DE GELO
- 38 - DUENDES
- 50 - BOLSAS E SANDÁLIA
- 62 - SANDUÍCHE
- 76 - CHAPÉU
- 82 - PERFIL





Recorte o bolo em formato de garrafa. Faça uma abertura na tampa. Corte a parte de baixo em diagonal. Aplique gel de confeiteiro em todo o bolo.





9

Abra a pasta americana preta e cubra a garrafa. Aperte o furo da tampa com o boleador. Pinte toda a garrafa com verniz para chocolate.



10



11



12



14



15



16



13

Rótulo: abra a pasta de goma bem fina e corte a parte de cima de forma irregular como se estivesse rasgando. Dobre levemente. Pinte com pó dourado diluído em álcool de cereais. Faça risquinhos irregulares com a esteca. Passe cola de CMC na garrafa e cole o rótulo em volta com a parte rasgada para cima.



17



18

Balde: cubra a parte do cima do outro bolo com um círculo de pasta americana branca. Em seguida, cubra a lateral, deixando uma sobra de aproximadamente 2 dedos em cima. Corte um círculo de papel-manteiga e coloque sobre a parte de cima do bolo para proteger. Pinte a lateral com aerógrafo e corante prata. Retire o círculo de papel-manteiga.

Alças: modele dois rolinhos de pasta branca.



19



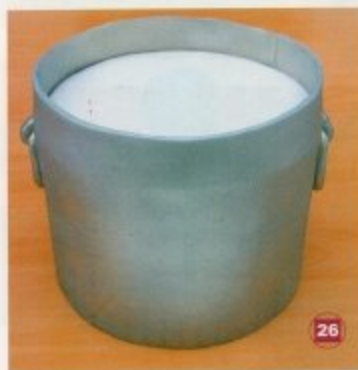
20



21

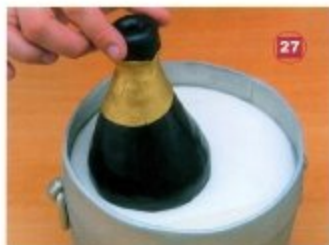


Feche-os, formando círculos. Cole no balde com um pedaço de pasta branca. Cole um de cada lado e pinte-os com tinta prata.





28



27



29



30



31

Cole a garrafa no canto do balde e coloque as imitações de cubos de gelo em volta.

Guardanapo: espalhe a gordura hidrogenada na bancada com a espátula. Abra a pasta de goma com o rolo. Retire-a e espalhe mais gordura.



32



33

Abra mais a pasta até ficar bem fina. Acerte as bordas e aplique pô perolado com o pincel. Dobre e cole em volta da garrafa. Pontas: faça mais dois guardanapos e aperte uma das pontas - faça um maior que o outro.



34



36



35



37



38



39

Cole as duas pontas no guardanapo. Cole um pedaço nas emendas para simular um nó.



DUENDES



BOLOS

- * 1 bolo assado em forma retangular 30 cm x 15 cm por 10 cm de altura e coberto com pasta americana branca.



MATERIAL

- * pasta americana * glacê real * rochas de açúcar * corante soft gel nas cores: preto, azul, branco, laranja, marrom * estecas * pó brilhante rosa e dourado * boleador * pincel * aerógrafo * corante para aerógrafo na cor verde, azul, rosa * cartuchos de papel-manteiga * rolo liso * carretilha * cola de CMC * palitos de churrosco



Com a ajuda do aerógrafo, pinte o bolo com dois tons de verde. Quebre as rochas de açúcar em pedaços de tamanhos diferentes.





Projeto Gráfico e Editorial: Opção Estúdio
Coordenação Editorial: Rosely Ribeiro Designer
Gráfica: Marcos Roberto de Souza Fotografia: Ottoni
Cerveja: E-mail: Opcaoeditorial@opcao.com.br

Número 183, ISSN 1615-6948



Av. Prof. Italo Galvão, 551 - Casa Verde CEP 02555-000
- São Paulo/SP Tel.: +55 (11) 3855-5108 Fax: +55
(11) 3091-7378 Caixa Postal: 95.381 CEP 02889-
970 - São Paulo/SP

VENDEDAS DE REVISTAS E LIVROS

Tel.: +55 (11) 3055-1880 saaveda@opcao.com.br

ATACADO - REVISTAS E LIVROS

Tel.: +55 (11) 4445-7880 atacado@opcao.com.br

CENTRAL DE ATENDIMENTO AO LECTOR

Tel.: +55 (11) 3055-5000 Ramal 0900 de 19h às 22h
+55 (11) 3821-9643 atendimento@opcao.com.br

EDIÇÕES ANTERIORES

As peças da última edição em branco
Tel.: +55 (11) 3055-1088 Fax: +55 (11) 3895-9845
assessoria@opcao.com.br

DISTRIBUIÇÃO NACIONAL COORDENADA PELA
REVISTA EDITORA.



IMPRESSÃO E ACABAMENTO
Oceano Indústria Gráfica Ltda.

Não temos uma
ótima impressão do futuro

* EDITORIAL

DECORAR E MODELAR

A Pegue & Faça Especial Bolos vem com muitas novidades nesta edição. Bolo de chocolate com rosa de caramelo, bolsinhas e sandália de pastilhagem, imitação de sanduiche com frios e salada, rochas de açúcar, duendes, garrafa de champanhe, balde de gelo, cubos de gelo e chapéu estão entre os trabalhos elaborados por Lucas Piubelli. Veja como decorar os bolos e modelar lindas peças para enriquecer ainda mais o trabalho. Não perca as ótimas sugestões de Lucas, acompanhadas de receitas e dicas. Bom trabalho!

Um abraço,

Rosely Ribeiro





Pinte as rochas usando o aerógrafo com os corantes azul, rosa e verde. Cole-as no bolo com glacê. **Bota:** modele uma coxinha de pasta americana cinza (branco+preto) e puxe o bico. Abra o cano da bota com o boleador.





10



9



11

Marque com a esteca.

Pernas: faça um rolinho comprido marrom, dobre no meio e deixe as duas pontas finas para encaixar nas botas. Marque os joelhos.



12



13



14

Cole as botas nas pernas. Espete um pedaço de palito de churrasco. Cole no bolo encostado em uma rocha e deixe secar. **Corpo:** modele um rolinho laranja e cole no corpo. Introduza um palito no pescoço.



15



16



17



18



19

Braços: modele dois rolinhos laranja, dobre e abra uma ponta com o boleador. Faça marcas com a esteca.

Mãos: modele uma coxinha pele e achate.



20



22



21



Corte os dedos
com a tesoura.
Cole as mãos
nas mangas e
cole-as no corpo.





29

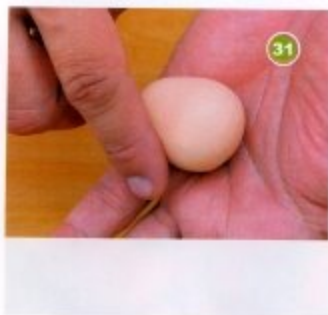


28



30

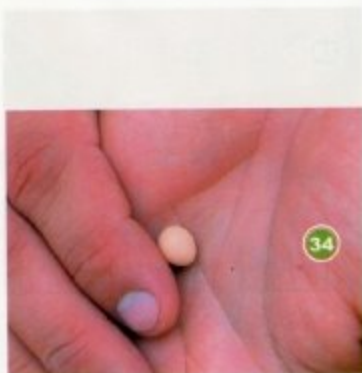
Roupa: abra a pasta laranja e corte um retângulo. Cole-o no corpo, encaixando no pelito do pescoço. Ajuste e cole a roupa na cintura. Cole um rolinho pele bem pequeno no pescoço. **Cabeça:** modele uma bolinha pele e marque a área dos olhos com o dedo. Cole no pelito do pescoço.



31



32



Achate duas pequenas coxinhas e cole nas bochechas. Modele uma coxinha e cole no nariz. Marque os olhos com o boleador.

Gorro: modele uma coxinha azul.





Abra a parte de baixo e cole na cabeça. Dobre a ponta e marque com estaca.

Orelhas: achate duas coxinhas e aperte o meio. Cole-as na cabeça. Preencha os olhos com glacê branco.





44

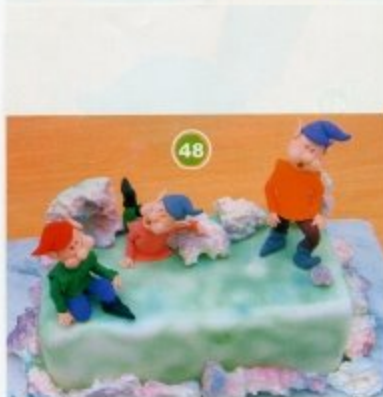
Faça uma bolinha de glacê preto em cada olho. Faça os cabelos com glacê preto. Faça uma cordinha de glacê em volta da cintura. Passe pó rosa nas bochechas. Modele mais dois duendes e cole-os no bolo em posições diferentes.



45



46



48



47



Pepitas de ouro: modele vários pequenos triângulos da pasta amarela e passe-os pelo pó dourado. Cole-as espalhadas pelo bolo e rochas. Coloque velas coloridas nas laterais.



RECEITAS

PASTA DE GOMA

Ingredientes

- 12 colheres (sopa) de água
- 3 colheres (sopa) de xarope de glucose
- 1 colher (café) de aroma
- 3 colheres (sopa) de CMC
- 1 kg de açúcar impalpável

Modo de Preparo

Peneire o açúcar impalpável com o CMC e reserve. Dilua o xarope de glucose na água quente e acrescente o aroma. Misture no açúcar impalpável e sove até obter uma massa. Deixe repousar por 24h e guarde em saco plástico.

PASTA AMERICANA

Ingredientes

- 6 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de gelatina sem sabor
- 2 colheres (sopa) de gordura vegetal hidrogenada
- 2 colheres (sopa) de xarope de glucose
- aproximadamente 1 kg de açúcar impalpável
- 1 colher (café) de aroma

Modo de Fazer

Hidrate a gelatina na água e derreta em banho-maria. Acrescente o xarope de glucose, o aroma e a gordura vegetal hidrogenada. Adicione o açúcar até obter uma massa firme e um pouco grudenta.

GLACÊ REAL

Ingredientes

- 1 clara de ovo
- 1 colher (café) de ácido cítrico
- aproximadamente 250 g de açúcar impalpável (a quantidade depende do tamanho da clara do ovo)

Modo de Preparo

Adicione o açúcar aos poucos na clara até obter uma mistura pastosa. Coloque o ácido cítrico até obter um glacê firme e opaco.

COLA DE CMC

Para preparar a cola de CMC, misture uma xícara (chá) de água com uma colher (chá) de CMC e deixe descansar por 12h. Guarde em um recipiente fechado dentro da geladeira. Use um pincel para aplicar a cola.

BOLSAS E SANDÁLIA



BOLOS

- 1 bolo sextavado coberto com pasta americana.



MATERIAL

- * pastilhagem mexicana * glacê real * corante soft gel rosa * 2 cortadores de bolsinhas * rolo liso * pó brilhante nas cores: rosa, vermelho, dourado * álcool de cereais * pincel * rolo crepom * cola de CMC * cartuchos de papel-manteiga * molde de silicone de salto de sapato * cortador de sola do sapato * espátula * estêncil de flores * molde de flor de resina * gordura hidrogenada * esteca

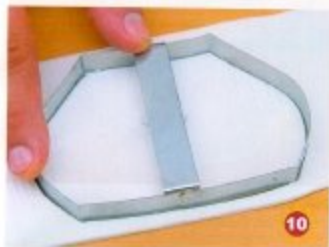


Bolo: posicione o estêncil nas laterais do bolo e aplique o glacê real tingido de rosa. Faça o acabamento em volta com glacê rosa.



Bolsa 1: abra a pastilhagem mexicana e corte duas vezes com o cortador de bolsinha. Deixe secar. Corte dois triângulos longos. Cole os triângulos unindo as duas partes da bolsa. Deixe secar.





10



9



11

Bolsa 2: texturize a pastilhagem com o rolo crepom, corte com o outro cortador de bolsa e deixe secar. Corte a lateral na pastilhagem texturizada.



12



13



15



16



17



14

Cole a lateral em uma das bolsas e, em seguida, cole a outra em cima - use cola de CMC. Depois de seca, pinte a bolsa com pó brilhante rosa diluído em álcool de cereais. Pinte as alças de dourado. Aplique glacê nas pontas das alças e cole-as na bolsa.



18



Pinte a outra bolsa de vermelha e decore-as com arabescos de glacê branco. Cole as duas bolsas no bolo.



Sandália: coloque pastilhagem no molde de silicone de salto. Aperte e retire. Corte as sobras com a esteca.





Modele um triângulo arredondado para servir de apoio na montagem da sandália e encaixe o salto atrás. Corte a sola com o cortador. Cole a sola no salto e deixe secar, usando o apoio para dar o formato.





Passa gordura hidrogenada no molde de resina. Abra a pastilhagem, coloque-a sobre o molde e passe o rolo liso. Corte as sobras com a esteca e retire.





Retire o apoio da sandália e passe cola de CMC no bico. Cole a flor retirada do molde de resina. Cole um pedaço menor na parte de trás.

PASTILHAGEM MEXICANA

Ingredientes

- 300 g de açúcar refinado
- 150 ml de água
- 2 colheres (sopa) de gelatina sem sabor - hidratada em 80 ml de água e derretida
- 1 colher (chá) de aroma
- aproximadamente 800 g de açúcar impalpável

Modo de Fazer

Faça uma calda com 150 ml de água e 300 g de açúcar refinado. Acrescente a gelatina derretida e misture com uma colher de pau. Coloque o aroma. Acrescente um pouco de açúcar impalpável e misture. Coloque em uma bancada e misture com as mãos, adicionando o açúcar impalpável até desgrudar das mãos. Acondione em saco plástico fechado, fora da geladeira.

IMITAÇÃO DE CUBOS DE GELO

INGREDIENTES

- 350 ml de água
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de açúcar-água
- 1 colher (sopa) de aroma

MODO DE PREPARO

Leve todos os ingredientes ao fogo e deixe ferver por 10 minutos em fogo baixo. Retire do fogo, despeje em uma forma de gelo umedecida com água e deixe esfriar em temperatura ambiente. Desenforme e utilize.

ROCHA DE AÇÚCAR

INGREDIENTES

- 500 g de açúcar refinado
- 300 ml de água
- 2 colheres (sopa) de glacê real batido

MODO DE PREPARO

Leve o açúcar e a água ao fogo até o obter o ponto bala mole. Retire do fogo, adicione o glacê real e mexa bem rápido. Coloque dentro de um recipiente forrado com papel-manteiga, deixe crescer e esfriar e utilize.

Dica:

se quiser fazer a pedra colorida, tinga o glacê real.



45



46



47



44

Faça outra sandália como par. Pinte as flores de vermelho. Pinte o salto de dourado. Cole as sandálias no bolo.



Katia



SANDUÍCHE



BOLOS

* 2 bolos assados em forma retangular



MATERIAL

* pasta americana * glacê real * corante soft gel nas cores: amarelo, verde-hortelã, vermelho, laranja, rosa, azul e marrom * faca * estecas * pincel * gel de confeitiro * aerógrafo * gergelim * corante para aerógrafo marrom * cortador de lírio * cortador redondo * marcador de nervuras * cartuchos de papel-manteiga * rolo liso * carretilha * palito de dentes



Recorte um dos bolos em formato de baguete.





4



5

Corte o segundo bolo usando o primeiro como molde. Pincele gel de confeiteiro nos dois. Modele três quibes de pasta americana.



6



7



8



Faça marquinhas na parte de cima com a esteca. Cole os três sobre o bolo. Abra a pasta americana e cubra o bolo. Faça um corte nas partes altas.





Ajeite com os dedos. Corte o excesso nas laterais.
Cubra a parte de baixo.



Dilua os corantes amarelo e marrom e pincel nas duas partes. Pinte com aerógrafo com corante marrom. Salpique gergelim por cima.



26

Alface: abra a pasta tingida de verde com amarelo, corte com o cortador de lírio e texturize. Boleie as bordas para dar movimento. Faça várias.



27



28



30



29



Tomate: tinga a pasta de vermelho com laranja e corte círculos. Faça marcas com a esteca. Misture gengelim com um pouco de gel de confeiteiro e aplique sobre o tomate com a ajuda de um cartucho de papel. Faça vários.



MASSA DE BOLO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 5 ovos
- 200 g de manteiga com sal
- 2 xícaras (chá) de açúcar impalpável
- 1 xícara (chá) de leite quente
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve. Bata a manteiga, o açúcar e as gemas até obter um creme. Retire da batedeira e acrescente o leite misturado com o chocolate, a farinha de trigo peneirada com o fermento e por último, as claras batidas em neve. Coloque em uma forma de 30 cm untada e enfarinhada. Asse em forno médio (180 graus) pré-aquecido.

RECHEIO TRUFADO

INGREDIENTES

- 600 g de chocolate em barra
- 300 g de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de conhaque
- 1 colher (sopa) de xarope de glucose

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em forno microondas ou banho-maria e acrescente o creme de leite e os demais ingredientes. Mexa até homogeneizar e leve para gelar por 3 h antes de utilizar.

RECHEIO CREMOSO DE BANANA-PASSA

INGREDIENTES

- 400 g de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 500 g de bananas-passas processadas

MODO DE PREPARO

Leve todos ingredientes ao fogo até obter um creme. Retire do fogo, deixe esfriar e utilize.

CREME DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 lata de leite
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 200 g de creme de leite

MODO DE PREPARO

Leve todos ingredientes ao fogo até obter um creme. Retire do fogo, deixe esfriar e utilize.



35



36

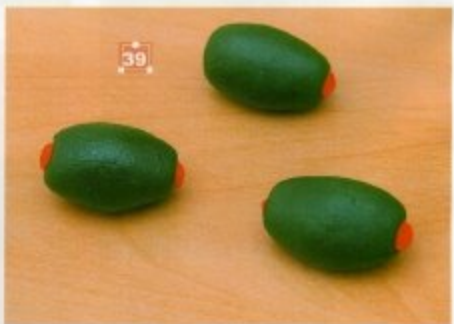


37

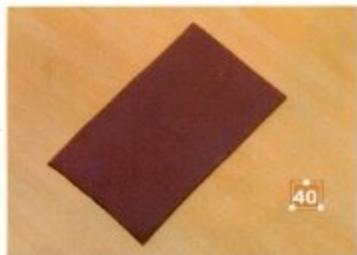


38

Azeitona: tinta a pasta com os corantes verde, azul e laranja e modele uma azeitona. Fure com o boleador e coloque um pouco de pasta vermelha dentro. Faça três.



39



40



41



42



43



44



45

Salame: abra um retângulo de pasta tingida com marrom e vermelho. Abra a pasta branca e corte tirinhas. Coloque as tiras sobre o retângulo e enrole. Corte círculos com a faca e ajeite com os dedos para arredondar.



47



48



49



46

Presunto: tingir a pasta de rosa com um pouco de marrom. Mescle com a pasta branca e abra. Corte um retângulo com a carretinha. Queijo: abra a pasta tingida com corante amarelo e um toque de marrom e corte retângulos.

Dica:

modele o queijo e o presunto por último para que fiquem com movimento na hora de montar o sanduíche.



50



Maionese: pingue uma gota de corante amarelo no glacê real e coloque no cartucho de papel. Aplique na parte de baixo do pão e cole as alfaces em volta com as pontas para fora. Cole os tomates por cima. Dobre as fatias de presunto e cole-as. Faça o mesmo com o queijo.





Cole as fatias de salame por cima.
Cole a outra parte do pão. Espete
um palito na azeitona e coloque
sobre o pão.

CHAPÉU



BOLOS

- 1 minibolo assado em forma de meia-esfera.

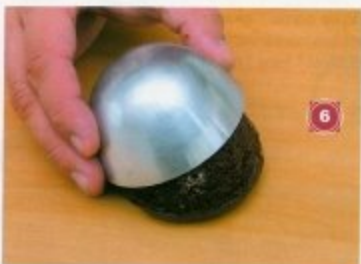


MATERIAL

* pasta americana * gel de confeiteiro * pasta de goma * glacê real * cortadores redondos de dois tamanhos * corante soft gel nas cores: verde, amarelo e salmão * cartucho de papel-manteiga * glitter comestível * faca * rolo liso * cortador de miosótis * boleador



Aba do chapéu: faça um rolinho de pasta de goma e feche um círculo. Abra a pasta de goma e corte com o cortador redondo maior. Corte dentro com o cortador menor e retire o miolo para ficar vazado.



Coloque o círculo sobre o rolinho e deixe secar dessa forma.
Aplique gel de confeiteiro no bolo e cubra-o com pasta americana branca. Corte o excesso e vire as bordas para dentro.



Pressione levemente a parte arredondada na mesa. Cole a aba do chapéu na parte reta do bolo, usando glacê real. Flores: abra a pasta de goma tingida de salmão e corte com o cortador de miosótis. Agerte o meio com o boleador.

MINIBOLOS

SUGESTÃO DE MASSA PARA O MINIBOLO

Ingredientes

- 125 g de manteiga
- 200 g de açúcar
- 250 g de farinha de trigo
- 2 ovos grandes
- 1 colher (sopa) de aroma de baunilha
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 3/4 de xícara de conhaque
- 150 g de gotas de chocolate
- 2 maçãs ácidas picadas
- 150 g de frutas cristalizadas

Modo de Preparo

Bata na batedeira a manteiga com açúcar. Adicione o aroma e os ovos, um a um. Retire da batedeira, adicione a farinha peneirada com fermento, alternando com o conhaque. Por último, coloque as maçãs, o chocolate e as frutas cristalizadas. Leve para assar em forno pré-aquecido (180 graus).

Essa receita rende de 6 a 10 minibolos, dependendo do aro utilizado para assar.

Dica:

* Os minibolos são utilizados no lugar das tradicionais lembrancinhas ou mesmo para substituir o bolo grande, sendo distribuído um para cada convidado.

* Não use recheio nos minibolos, observe que a massa já contém frutas e chocolate. Você pode adicionar os ingredientes a seu gosto.

COBRINDO OS MINIBOLOS COM PASTA AMERICANA



Cubra os minibolos da mesma forma que os bolos grandes - pág. 09.

Dica:

Para fazer em andares, cole um sobre o outro com glacê.



Aplique glacê verde, formando folhas e cole as flores em todo o centro. Faça os miolos das flores com glacê amarelo. Jogue um pouco de glitter sobre as flores.



LUCAS PARTICIPA DE EVENTO EM BUENOS AIRES, ARGENTINA

Sempre em busca de seu aperfeiçoamento profissional, Lucas Piubelli embarcou no último mês de maio para Buenos Aires, Argentina, a fim de participar do evento MIS TORTAS 2008. Criado pela profissional Marcela Capó, esta que é a 3ª edição aconteceu no tradicional bairro de San Telmo. Em 2007 teve uma boa acolhida por parte do público com mais 3 mil visitantes. O evento conta com a participação de trabalhos elaborados por vários profissionais das áreas de Decoração de Bolos e de Modelagem em Porcelana Fria - Biscuit. Além da exposição, os participantes puderam assistir palestras gratuitas e conferir as novidades do mercado em ferramentas e produtos importados. Lucas foi convidado a expor uma de suas criações durante o evento.

Entre seus trabalhos ele selecionou um bolo com rosas vermelhas que teve uma ótima aceitação, gerando comentários muito positivos. "Gostei muito do evento, pois haviam trabalhos bem diversificados. As decorações dos bolos são influenciadas pelos hábitos e denotam os aspectos culturais do local. Quando estamos em outro país, ficam muito mais evidentes as diferenças. Havia diversos formatos e estilos particulares. É sempre um crescimento ter contato com trabalhos e pessoas novas. Sem contar com a excelente oportunidade de conhecer Marcela Capó e trocar impressões com essa excelente profissional", comenta Lucas. Nas próximas edições Lucas vai mostrar um pouco das novidades que viu por lá.



Bolo de rosas vermelhas exposto no evento



Lucas Piubelli e Marcela Capó durante o MIS TORTAS 2008

Lucas Piubelli

Lucas começou a fazer aulas de culinária aos 15 anos de idade. Especializou-se em decoração artística de bolos, doces e chocolates.

Hoje, com uma carreira de 9 anos, presta consultoria para diversas empresas e ministra cursos em todo o país. Aliás, essa é uma marca registrada de Lucas: levar o seu trabalho a diversas cidades do Brasil, profissionalizando pessoas para o mercado de trabalho.

Quando está em São Paulo, participa periodicamente de programas de TV e revistas, divulgando suas técnicas diferenciadas e novas tendências em bolos, doces e chocolates.

Informações sobre os cursos,
encomendas e aulas em DVD pelos

**telefones: (11) 9682-1542
(81) 9656-4776**

**ou email:
lucasbolos@hotmail.com**



“ Hoje o mercado de festas se transforma a cada dia com novas técnicas, tendências e hábitos. Os bolos não têm mais um padrão, como antigamente, abrindo assim um campo ilimitado para criação, transformando-os em verdadeiras obras de arte. ”



Decore com muito
estilo o cenário do
dia mais marcante
de sua vida!



Decorando Casamentos traz para você várias opções para que tudo seja perfeito no grande dia. Da decoração da Igreja ao buquê da noiva, dicas e soluções imperdíveis para o mais mágico e inesquecível dia de sua vida.

Nas bancas,
www.escala.com.br
ou (11) 3855-1000


escala
Katia

TÉCNICAS BÁSICAS

Por: Lucas Plubelli

MONTANDO OS BOLOS EM ANDARES

COBRINDO OS BOLOS COM PASTA AMERICANA

MATERIAL

- espátula
- gel de confeiteiro ou doce de leite
- pasta americana
- açúcar impalpável
- rolo liso grande
- carretilha
- alisadores
- bases de papelão ou de isopor com o mesmo diâmetro dos bolos
- glacê real
- cano de PVC

Cole o bolo na base de papelão ou de isopor com glacê real. Com a ajuda da espátula, aplique uma película bem fina de gel de confeiteiro ou doce de leite em todo o bolo. Sove a pasta americana até que readquira a elasticidade e faça uma bolinha. Polvilhe a bancada com açúcar impalpável e abra a pasta americana com o rolo com espessura de 5 mm. Enrole a pasta no rolo e desenrole-a sobre o bolo.

